

日本海 Shu*Kura を運転します！

冬の日本海を眺めながら、お酒とジャズを楽しめる快速「日本海 Shu*Kura」を運転します。まだ肌寒さが残る新潟の冬に、美味しい日本酒と心地よいジャズの生演奏で心も身体も暖まる旅にぜひお出かけください！



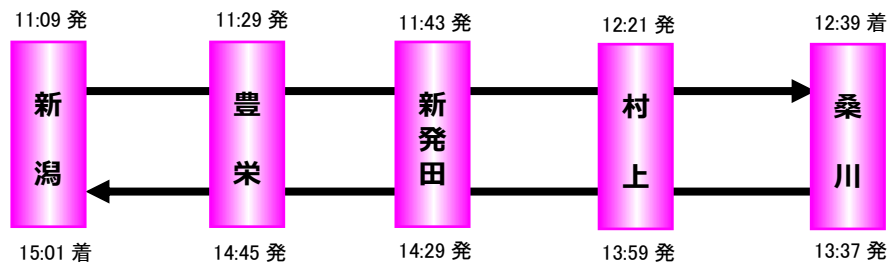
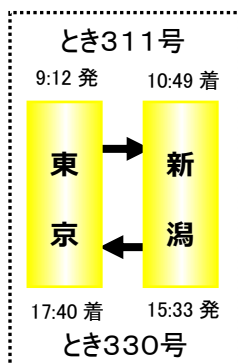
快速「日本海 Shu*Kura」

- 運 転 日 2018年2月24日(土)・25日(日)
- 区 間 新潟駅～桑川駅 (往復)
- 編 成 等 気動車(越乃 Shu*Kura 車両) 3両
全車指定席(定員70名)
※1号車:びゅう旅行商品専用、3号車:一般発売
- 運転時刻 ※時刻は予定です。変更になる場合がありますのでご了承ください。



越乃 Shu*Kura

《参考》接続列車の一例



■おもてなし

- ・桑川駅では「鮭の酒びたし」ほか地元特産品等が当たる(ハズレなし!)ガラポン抽選会等を予定しています。
- ・車内ではジャズの生演奏「大洋酒造」「宮尾酒造」による蔵元イベントを実施します。

※ジャズ演奏及び蔵元イベントは一部の区間(時間帯)で実施します。また、実施内容を変更する場合があります。

蔵元「大洋酒造」のご紹介

大洋酒造株式会社の歴史は、地元の古い14の酒蔵が合併した時から始まります。1945年に下越銘醸株式会社、酒名「越の魂(たま)」として発足し、その5年後に社名を大洋酒造株式会社、酒名を「大洋盛」に改名しました。

このように会社設立は、昭和の時代ですが、母体となった各酒蔵の歴史は大変古く、寛永12年(1635年)創業の蔵もあり、営々と酒造りを続けてきた歴史と伝統を誇りとしています。

ひたすら「美味しい酒」造りに徹してきた大洋酒造の歴史のひとつに、全国に先駆けて吟醸酒を市販(1972年)したことがあげられます。城下町村上の伝統と風土の中で、営々と育まれてきた大洋酒造の「大洋盛」をお楽しみください。

蔵元「宮尾酒造」のご紹介

淡麗旨口——「~~メ~~張鶴」の酒質を言葉にすれば、こんな表現になるでしょうか。少しでも「いい酒」を造ろうと、蔵が一丸となって築きあげてきた味わいです。創業は文政2年(1819年)。蔵を構える村上は、五百万石や高嶺錦など良質の酒造好適米を産出する米どころ。また、酒の味に影響を与えと言われる水は、敷地内の清冽な井戸水を仕込みや洗い水などに使用しています。

この地下水は、鮭の遡上で知られる三面川の伏流水で、きめ細かな甘みを持つ軟水です。蔵に脈々と受け継がれてきたのは、酒造りに対する真摯な姿勢。良質の米と清冽な水を原料に、より皆様から喜んでいただける「うまい酒」を目指し、社氏と若い蔵元らが造りあげる「~~メ~~張鶴」をお楽しみください。

びゅう商品

日本海Shu*Kura」日帰りパック

おつまみセットと日本酒を組み合わせた旅行商品をご用意いたしました。
冬の日本海を眺めながら2号車のイベントスペースも付いた「越乃Shu*Kura」で、
蔵元のお話を聞きながら日本酒をお楽しみください。

- 出発日 2018年2月24日(土)・25日(日)
- 旅行代金 新潟駅発着 おとな 1号車:7,500円
- 内 容 往復JR券+日本海おつまみセット+地酒比べセット2本(180ml)
+越乃Shu*Kuraロゴ入りおちょこ・オリジナル巾着



越乃Shu*Kuraロゴ入り
おちょこ・オリジナル巾着各1ヶ(イメージ)

※画像は全てイメージです。